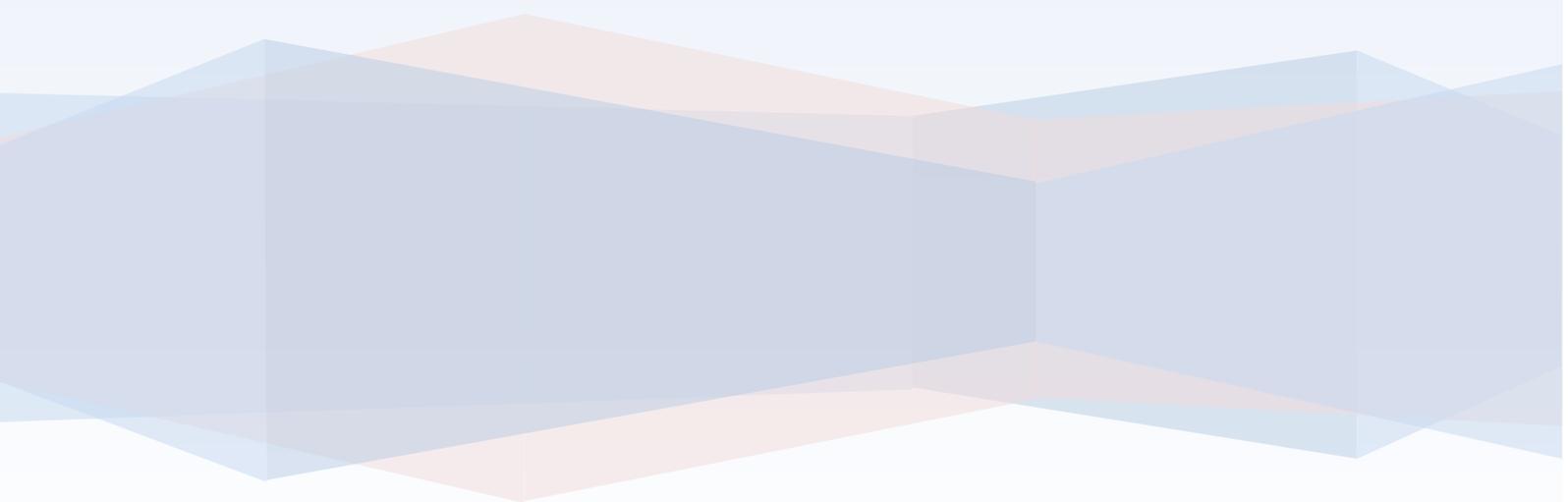


Appel d'offre en Restauration

Cahier des Charges

Fondation l'Élan Retrouvé



APPEL D'OFFRE EN RESTAURATION

CAHIER DES CHARGES

1) Avant-propos

La Fondation l'Élan Retrouvé, Fondation reconnue d'utilité publique créée en 1948 gère plusieurs établissements accueillant un public adulte et enfant du sanitaire du médico-social et social présentant des troubles psychiques et des troubles du spectre autistique.

De par les différentes activités et tailles des sites, la restauration revêt des spécificités assez éloignées. Le présent cahier des charges se divisera donc en trois parties concernant un ou plusieurs établissements.

Vous pourrez choisir de répondre à cet appel d'offres sur une ou plusieurs parties, mais nous préférons les offres répondant à plus d'un besoin.

La partie, suivant le même schéma, concerne :

- Pour la partie 1, 5 établissements en liaison froide sur l'Île de France

Il est demandé, dans la mesure du possible, de se rapprocher au mieux dans votre offre de ce cahier des charges, mais vous pourrez proposer des idées différentes si elles correspondent à l'esprit de ce document.

Les réponses à l'appel d'offre seront à communiquer à La Fondation l'Élan Retrouvé, Mme. Emmanuelle JOVANOVIC, 23 rue Catherine de la Rochefoucauld, 75009 Paris.

Les réponses devront être envoyées avant le 12 avril 2024.

2) Table des matières

Table des matières

1) Avant propos	Erreur ! Signet non défini.
2) Table des matières	3
3) Partie 1, 5 établissements en liaison froide	4
A. Présentation générale des établissements.....	4
A.1. Hôpital de jour de Malakoff.....	4
A.2. Hôpital de jour d'Antony.....	5
A.3. Hôpital de jour de Santos Dumont.....	6
A.4. Hôpital de jour d'Orly.....	8
A.5. Hôpital de jour de Fontenay aux Roses	9
B. Cadre Juridique	11
C. Caractéristiques du service de restauration	12
D. Caractéristiques des repas	13
E. Nombre de repas servis.....	15
4) Problématiques générales à tous les établissements	16
A. Finances	16
A.1. Frais généraux, rémunération et facturation.	16
A.2. Composition de l'offre :	17
B. Calendrier.....	18

3) Partie 1, 5 établissements en liaison froide

A. Présentation générale des établissements

Vous trouverez dans ce paragraphe les caractéristiques des 5 différents sites.

A.1. Hôpital de jour de Malakoff

Contact

L'interlocuteur de l'établissement, dans le cadre de la restauration, est Madame Florence Boggi, joignable au 01 41 08 05 02

Adresse

L'établissement se trouve 1-3-5 allée Jacques Brel, 92240 Malakoff

Historique

Le site est actuellement livré en liaison froide par Paul Giraud

Projet éducatif

Hôpital de jour pour adultes en psychiatrie.

Effectif

Personnel administratif : 1 et soignant : 9
Patients adultes : 20

Personnel des cuisines

1 salarié Elan
Horaires 19h30/16h30

Restauration

Nombre de repas servis par jour en période d'ouverture : entre 20 et 30
Du lundi au vendredi.
Service à table

1 hors d'œuvre
1 plat

½ féculent + ½ légume
pas de pain
Fromage/yaourt nature
Fruit (ou salade de fruits ou compote)

Régimes spéciaux actuels :
2 sans porc
2 végétariens
3 sans sel
2 sans viande / sans poisson

Evolutions à prévoir dans les prochaines années

La situation devrait rester stable.

Locaux de restauration

Date de création / rénovation septembre 2011

Matériel de cuisine :

- Four de remise et maintenance (marque FRANSTAL, modèle RB101S) ;
- Armoire froide 650L POSITIVE C ;
(marque STOCK/EBERHARDT, modèle LIEBHERR GKPV6570, N°série 82-836-4346)
- Lave-vaisselle frontal+pompe ;
(marque FRANSTAL/KROMO, modèle DS50EL PAP XP D, N°série DWF 1000991)
- Cuisinière Faure 4 plaques vitro.

Système de vérification de la température réfrigérateur :
Traçabilité des températures matin et soir sur une feuille d'enregistrement

A.2. Hôpital de jour d'Antony

Contact

L'interlocuteur de l'établissement, dans le cadre de la restauration, est Madame Caroline KOJNOK et Madame Josefa ALMARIO, joignable au 01 46 66 80 95.

Adresse

L'établissement se trouve 37 avenue Léon Jouhaux, 92160 Antony

Historique

Le site est actuellement livré en liaison froide par Paul Guiraud

Projet éducatif

Hôpital de jour pour adolescents autistes.

Effectif

Personnel administratif et soignant : 20 personnes, repas thérapeutiques
Patients adultes : 25

Personnel des cuisines :

Personnel élan, 1ETP (assure le réchauffage des plats...)
Horaires : 9h15 à 16h15

Restauration :

Nombre de repas servis en moyenne par jour

Lundi : 34

Mardi : 37

Mercredi : 19

Jeudi : 41

Vendredi : 35

Service à table

Environ 166 à 170 repas par semaine

Evolutions à prévoir dans les prochaines années

La situation devrait rester stable.

Locaux de restauration

Matériel de Cuisine :

Cuisinières : Gaz

Four : réchauffe plats

Friteuse : non

Système de vérification de la température des réfrigérateurs :

Thermomètre intégré au réfrigérateur, prise de la température deux fois par jour,
noté sur une fiche mensuelle des températures.

A.3. Hôpital de jour de Santos Dumont

Contact

Les interlocuteurs de l'établissement, dans le cadre de la restauration, sont Mme Stephy Larché et Mme Elsa Khial, joignables au 01 48 28 43 33.

Adresse

25 Villa Santos Dumont 75015 Paris

Historique

Le site est actuellement livré en liaison froide par Paul Guiraud

Projet éducatif

Hôpital de jour pour adolescents autistes.

Effectif

Personnel administratif et soignant : 23 personnes

Patients : 25

Personnel de cuisine : Elan retrouvé : 1 personne

Horaires : 9h-16h

Restauration

Déjeuner par jour : 20 patients + 10 personnel (+4 stagiaires) = 34

Régimes :

8 sans porc

8 végétariens avec poisson

4 végétariens sans poisson

2 sans gluten

1 cacher

207 jours d'ouverture par an, 1 repas par jour

Conditionnement des repas : 91% collectif, 9% individuel (régimes spécifiques)

Composition des repas :

Hors d'œuvre, 1 plat protéique (viande poisson ou œuf), 1 féculent, 1 légume, 1 fromage, 1 dessert

Pain acheté par la structure

Service : plats apportés sur les tables, les patients et personnels se servent eux-mêmes

Locaux de restauration

Matériel de cuisine :

Cuisinière à gaz + four

Four de réchauffe : dimensions intérieures : H85 x L70 x P65

Pas de friteuse

1 réfrigérateur système de vérification de température électronique +
thermomètre
1 congélateur

Date de création/rénovation : moins de 10 ans

Evolutions à prévoir dans les prochaines années

La situation devrait rester stable.

A.4. Hôpital de jour d'Orly

Contact

L'interlocuteur de l'établissement, dans le cadre de la restauration, est Madame Catherine Brandebourger, joignable au 01 48 52 38 95

Adresse

14-18 allée Louis Bréguet, 94310 Orly

Historique

Le site est actuellement livré en liaison froide par Paul Guiraud.

Projet éducatif

Hôpital de jour pour adultes en psychiatrie.

Effectif

Personnel : 10

Patients adultes : 25

Personnels des cuisines : 1

Horaires : 9H – 15H

Restauration

Du lundi au vendredi

Entre 24 et 40 repas par jour

Service à table

Menus :

4 repas sans porc

1 sans sel

6 végétariens

Conditionnement des repas collectif

Composition des repas : hors d'œuvre, 1 plat protéique, 1 féculent, 1 légume, 1 fromage, 1 dessert.

Ouverture toute l'année du lundi au vendredi.
Fermé les jours fériés.
Fermé pour le pont de l'Ascension.

Locaux de restauration

Matériel de cuisine

- 1 cuisinière électrique
- Four de remise en température
- Pas de friteuse
- 1 réfrigérateur sans système de vérification de température
- 1 machine à laver la vaisselle professionnelle

Date de création : octobre 2012

Evolutions à prévoir dans les prochaines années

La situation devrait rester stable.

A.5. Hôpital de jour de Fontenay aux Roses

Contact

L'interlocuteur de l'établissement, dans le cadre de la restauration, est Monsieur Clément Ferreri et Madame Clara Tuffery, joignables au 01 46 61 28 05.

Adresse

41 avenue Gabriel Péri 92260 Fontenay aux Roses.

Historique

Le site est actuellement livré en liaison froide par Paul Guiraud.

Projet éducatif

Hôpital de jour pour adolescents autistes.

Effectif

Personnel administratif : 1, soignant : 21

Patients adolescents : 27

Personnel des cuisines : 2

Horaires : de 9h30 à 16h30

Restauration

Nombre de repas servis par jour et périodes d'ouvertures :

211 jours d'ouverture et 55 repas/jour

- Fermeture 10 jours pour Noël
- Fermeture 6 semaines l'été (mi juillet à fin août)
- 12 samedis travaillés (sans restauration actuellement)

Type de services : à table

Locaux de restauration

Matériel de Cuisine :

Cuisinières : électrique

Four : pour liaison froide

Dimensions intérieures : Largeur : 55cm / Hauteur : 75cm / Profondeur : 40 cm

Friteuse : Non

Réfrigérateur : L : 54cm x H : 153 cm x P : 68 cm

Système de vérification de la température : Affichage digital sur Réfrigérateur

Autres : Centrale de nettoyage

Date de création / de rénovation

Créé le 27/02/2015

Evolutions à prévoir dans les prochaines années

La situation devrait rester stable.

B. Cadre Juridique

Type de contrat

Le contrat sera à durée indéterminée, avec un préavis de résiliation de 3 mois par l'une ou l'autre des parties, à tout moment.

La société de restauration sera seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par elle.

Elle fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre l'établissement.

L'établissement mettra à disposition les locaux de restauration, la cafétéria, les cuisines et leurs annexes, équipés.

La société de restauration utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage.

Elle n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce.

Les services de restauration sont à la disposition exclusive des patients inscrits dans l'établissement, des adultes travaillant régulièrement sur le site (corps professoral, communauté, personnel administratif) et pouvant prouver leur appartenance régulière à l'établissement.

La société aura à sa charge :

- L'élaboration des menus par un diététicien. L'association pourra remonter des demandes ou remarques sur certains plats qui devront pouvoir être pris en compte
- L'achat des matières premières et des produits nécessaires
- La confection des repas
- La livraison des repas dans le respect des normes sur la chaîne du froid et des horaires prévues.
- Le respect de toutes les normes d'hygiène et de contrôle en vigueur sur leur cuisine centrale.
- Des Passages réguliers sur chaque site afin de vérifier et informer sur les bonnes pratiques d'hygiène, de réchauffage et de dressage par le personnel de l'association.
- La prise en compte des repas à régimes spéciaux, même lors des repas de fête.

C. Caractéristiques du service de restauration

Livraison de repas en liaison froide

L'établissement ne dispose pas d'une installation complète de cuisine.

Il fait appel à une "cuisine centrale de fabrication de repas", qui utilise en principe le système dit de "liaison froide" : les repas sont préparés et réfrigérés en cuisine centrale, livrés réfrigérés au client, qui les régénère au moment du service.

Périodes et jours de fonctionnement

Tous les établissements seront ouverts les midis du lundi au vendredi.

Jours spécifiques concernant les établissements adultes

Les sites de Malakoff et d'Orly sont ouverts toute l'année. Il peut y avoir des jours spécifiques au cours desquels il y aura moins ou aucun repas.

Ces journées (sorties, séjours, travaux, vacances exceptionnelles) vous seront communiqués à l'avance par les sites.

Jours spécifiques concernant les établissements enfants

Les sites de Fontenay, Santos, Chevilly et Antony, auront des périodes communes de vacances.

Ces périodes ne seront pas exactement celles des vacances scolaires. Elles seront connues et communiquées à l'avance.

D'autres journées (sorties, séjours, travaux, vacances exceptionnelles) vous seront communiqués à l'avance par les sites.

Typologie de service pour tous les sites

Les repas devront être livrés tous les jours, en respectant toutes les normes d'hygiène et la chaîne du froid, le matin entre 9h30 et 10h30.

Après avoir eu certains retours, nous considérerons également les offres de livraison dans l'après-midi de la veille.

Aucune denrée ne devra rester dans les armoires froides après le service.

En prévision d'un éventuel cas de force majeure, le prestataire devra avoir fourni un repas longue conservation (conserves etc.) et gérer sa gestion (respect des DLUO, proposition de manger ce repas à l'établissement avant qu'il ne soit jeté et gaspillé)

D. Caractéristiques des repas

Les repas ne concerneront que les déjeuners, du lundi au vendredi.

Ils pourront être livrés en barquettes que les agents de service dresseront.

Types de menus

Les repas devront être composés de :

- Une entrée
- Un plat principal, avec une « viande noble » ou poisson 2x par semaine
- Un accompagnement légume et féculent.
- Un fromage ou produit lacté
- Un dessert/un fruit
- Une portion de pain (proposer des solutions, compte tenu de la mauvaise tenue du pain en liaison froide
- Possibilité de commander sel/poivre/ketchup/mayonnaise... en monodose.
- Potentiellement, des herbes ou condiments à rajouter aux plats après cuisson ou dressage, afin d'améliorer l'aspect visuel et gustatif des plats.

De par la pathologie et les médicaments de la population que nous accueillons, les convives ont une tendance à prendre du poids. C'est pourquoi nous portons une attention toute particulière sur les quantités de féculents, la charcuterie et les desserts sucrés.

Différents menus spécifiques, au cas par cas et en fonction de l'évolution de la patientelle, peuvent vous être demandés par les établissements comme par exemple :

- Régime hypocalorique
- Sans gluten
- Sans porc
- Sans lactose
- Végétarien
- Diabétique

Pour tous les autres convives, il sera servi un plat unique. Les propositions avec plusieurs plats et/ou d'autres propositions (plats de fêtes....) seront évaluées en fonction de leur coût et de leur pertinence.

Qualité des denrées

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande.

La société de restauration assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux mis à sa disposition, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides.

- Les produits frais seront privilégiés. Il y aura impossibilité de maintien en température négative sur site.
- Les produits de 4e et de 5e gammes, bien qu'étant en nette amélioration, seront limités à l'indispensable
- Le poisson sera frais, en pièce ou en filet.
- Les yaourts et les produits lactés seront non sucrés, de préférence.
- La pâtisserie sera principalement faite "maison".
- Une viande « noble » ou un poisson seront proposés au moins 2 fois par semaine.

Etablissement des menus

Les propositions de menus seront établies par un diététicien à l'avance sur 5 à 7 semaines selon un plan alimentaire précis, et soumis pour approbation à la commission ad hoc désignée par l'établissement.

Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété.

La société de restauration pourra mettre en œuvre des animations dont elle proposera le programme à l'avance à l'établissement pour avoir son accord préalable.

Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et rester dans les prix habituels des repas. Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et de produits.

E. Nombre de repas servis

Fréquentation hebdomadaire prévisionnelle

En se référant aux données des années précédentes, vous trouverez ci-après l'estimation du nombre de repas par site en période normale :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Total
Malakoff	30	29	26	31	26	142
Antony	34	37	19	41	35	166
Santos	30	30	27	39	29	155
Orly	33	25	26	27	32	143
Fontenay	45	0	40	45	0	130
Total						

Fréquentation mensuelle de l'année 2023

Ci-après le nombre total de repas servis au cours de l'année 2023

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Total
Malakoff	611	427	631	443	472	579	411	422	563	547	517	4414	6037
Antony	595	483	549	429	572	686	223	0	671	618	541	512	5879
Santos	566	417	602	555	401	575	237	0	567	631	611	442	5604
Orly	482	416	531	477	456	529	478	300	485	642	546	513	5855
Fontenay	760	570	802	585	520	655	90	0	508	435	570	405	5900
Total													

4) Problématiques générales à tous les établissements

A. Finances

A.1. Frais généraux, rémunération et facturation.

Principe général :

Pour la liaison froide, les commandes seront passées à l'avance pour un certain nombre de menus à livrer. La facturation se fera alors en fonction de ce nombre de repas.

Pour les sites en liaison chaude, un décompte des repas servis est fait, ce qui donne le nombre de repas à facturer.

Facturation :

Elle se fera site par site.

Une facture mensuelle basée sur les consommations réelles sera envoyée sur chaque site de consommation.

Paiement :

Le règlement des sommes dues s'effectue à 30 jours, à réception de facture, par virement bancaire, chèque, prélèvement automatique...

Il n'y aura pas de versement d'avance permanente ou de versement initial.

A.2. Composition de l'offre :

Chaque offre devra impérativement comprendre :

1) A quelle(s) partie(s) de l'appel répond l'offre

2) Une offre de prix par partie :

Pour la liaison froide :

Offre par menus servis	Personnels	Patients mineurs	Patients majeurs
1/ Coût denrées HT			
TVA			
1bis/ Coût denrées TTC			
2/ Personnel			
3/ Exploitation			
4/ Structure			
5/ Rémunération			
6/ Total 2/3/4/5/ HT			
TVA			
6bis/ Total 2/3/4/5/ TTC			

3) Autres prestations : prix détaillés, HT, taux de TVA, prix TTC

4) Principales politiques :

- d'achats
- qualité/HACCP
- personnel, formation

5) La durée de validité des prix

6) La formule de révision des prix

7) Une proposition de contrat

8) Tout autres proposition pertinente

B. Calendrier

- Les premiers entretiens ont déjà eus lieux
- Les locaux pourront être visités sous prise de RDV avec chaque établissement (coordonnées dans le corps du texte) entre le 04 mars et le 12 avril 2024.
- La remise des offres devra impérativement se faire avant le 12 avril 2024, en version papier et numérique, à :
 - Fondation L'Élan Retrouvé, Appel d'offres restauration, 23 rue Catherine de la Rochefoucauld, 75009 Paris
 - logistique@elan-retrouve.org

Il sera remis à chaque candidat un avis de réception des offres. Toute offre non parvenue ne sera pas acceptée.

- Ouverture, analyse et classement des offres à partir du 12 avril
- Présentation orale devant la direction pour les 2 meilleurs candidats
- Choix de la société retenue le 14 juin 2024
- Début de la prestation fixé au 02 septembre 2024

M. François GERAUD

Directeur Général de La Fondation